14.062 Žemľovka s tvarohom
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
pečivo	5,00	5,00	7,00	7,00	8,50	8,50	10,00	10,00
mlieko	8,00	8,00	10,00	10,00	12,00	12,00	14,00	14,00
tvaroh	5,00	5,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,50	9,50
maslo	1,10	1,10	1,35	1,35	1,50	1,50	1,90	1,90
soľ	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
vajcia	25	1,25	30	1,50	35	1,75	40	2,00
cukor kryštálový	1,10	1,10	1,60	1,60	1,90	1,90	2,30	2,30
cukor práškový	0,30	0,30	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60
hrozienka	0,40	0,40	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
olej na plech	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
strúhanka	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,25	0,25
hmotnosť porcie v g	200		250		290		340	

Výrobný postup

Pečivo pokrájame na kocky, pokropíme mliekom, do ktorého zamiešame žĺtka a sneh z polovice vajec, soľ, časť cukru a masla. Polovicu žemlí poukladáme na vymastený a strúhankou vysypaný pekáč, potrieme tvarohovou plnkou, prikryjeme druhou polovicou žemlí. Pokvapkáme maslom a upečieme. Upečenú žemľovku posypeme práškovým cukrom.
Plnka: žĺtka vymiešame s cukrom, pridáme vanilkový cukor, umyté hrozienka, prelisovaný tvaroh a tuhý sneh. Zľahka zamiešame.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1983	476	14,79	20,7	0,0	55,3	2,9	169,5	1,8	0,145	0,2	0,4	1,0	0,8
B	2708	650	20,00	27,6	0,0	77,3	4,0	219,9	2,4	0,185	0,2	0,5	1,2	1,0
C	3146	755	23,50	31,2	0,0	91,3	4,8	260,4	2,9	0,211	0,3	0,6	1,4	1,2

D	3779	907	27,66	38,5	0,0	108,1	5,7	306,2	3,3	0,254	0,3	0,7	1,7	1,5